



Sehr geehrte Damen und Herren,

„Der Mensch in der gewerblichen Küche im Mittelpunkt“. Dieser Grundsatz sollte unser gemeinsames Denken und Handeln in der Branche im Wesentlichen leiten. Im Besonderen möchte ich heute noch einmal das Thema **Arbeitssicherheit und Ergonomie** ansprechen.

In den vergangenen Wochen wurde uns wieder ein Arbeitsunfall, verursacht durch Heißluftdämpfer mit zu hohen Einschubhöhen, gemeldet.

Seit einem schweren Arbeitsunfall im Jahr 2000, mit entsprechenden Schlagzeilen in der Presse, fordert die Berufsgenossenschaft in den Richtlinien BGR 111/GUV-R 111 für Heißluftdämpfer eine maximal Einschubhöhe für Behälter von 1,60 m. Dieser Forderung folgend kaufen viele öffentliche Auftraggeber, wie zum Beispiel die Landeshauptstadt München, nur noch Heißluftdämpfer mit einer maximalen Einschubhöhe von 1,60 m. Es werden sogar bei bestehenden Küchen Heißluftdämpfer mit zu hohen Einschubhöhen ausgetauscht.

Presstext aus dem Jahr 2000:

Hohe Heißluftdämpfer = Unfallgefahr

Turmkombinationen bei Heißluftdämpfern liegen voll im Trend. Das kompakte „Zwei Geräte in einem“ spart teuren Platz und steigert gleichzeitig die Einsatzmöglichkeiten. Im Fachhandels-Angebot darf daher so ein Produkt nicht fehlen.

Neben den üblichen Sicherheitsaspekten muß bei diesen Geräten besonders die Gesamthöhe geprüft werden. Aktueller Anlass ist ein schwerer Unfall an einem Heißluftdämpfer. Eine Küchenmitarbeiterin erlitt Verbrennungen, als bei Entnahme des über Kopfhöhe liegenden Gastronormbehälters der heiße Inhalt überschwappte.

Das darauf folgende staatsanwaltliche Ermittlungsverfahren ergab „Defizite bei den Beschaffungsanforderungen und bei den betrieblichen Regelungen für Heißluftgeräte“.

Die Prüf- und Zertifizierungsstelle der Berufsgenossenschaft reagierte sofort. In einem eingereichten Normungsantrag fordert sie, daß bei den Geräten der oberste Behälter eingesehen werden kann. Konkret: Zwischen Zugangsebene und Behälteroberkante soll eine max. Höhe von 1,60 m eingehalten werden.

Weiter soll u.a. an Geräten mit großer Bauhöhe eine Markierung an der Frontscheibe angebracht werden, die anzeigt, ab welcher Höhe keine Behälter mit gefährlichem flüssigen Inhalt eingeschoben werden dürfen.

Um seinen Endkunden höchste Sicherheit beim Kauf eines Heißluftdämpfers zu bieten, sollte der Fachhandel nur Geräte mit den beschriebenen Sicherheitskriterien im Programm führen.

Berufsgenossenschaftliche Regeln für Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit

BGR 111

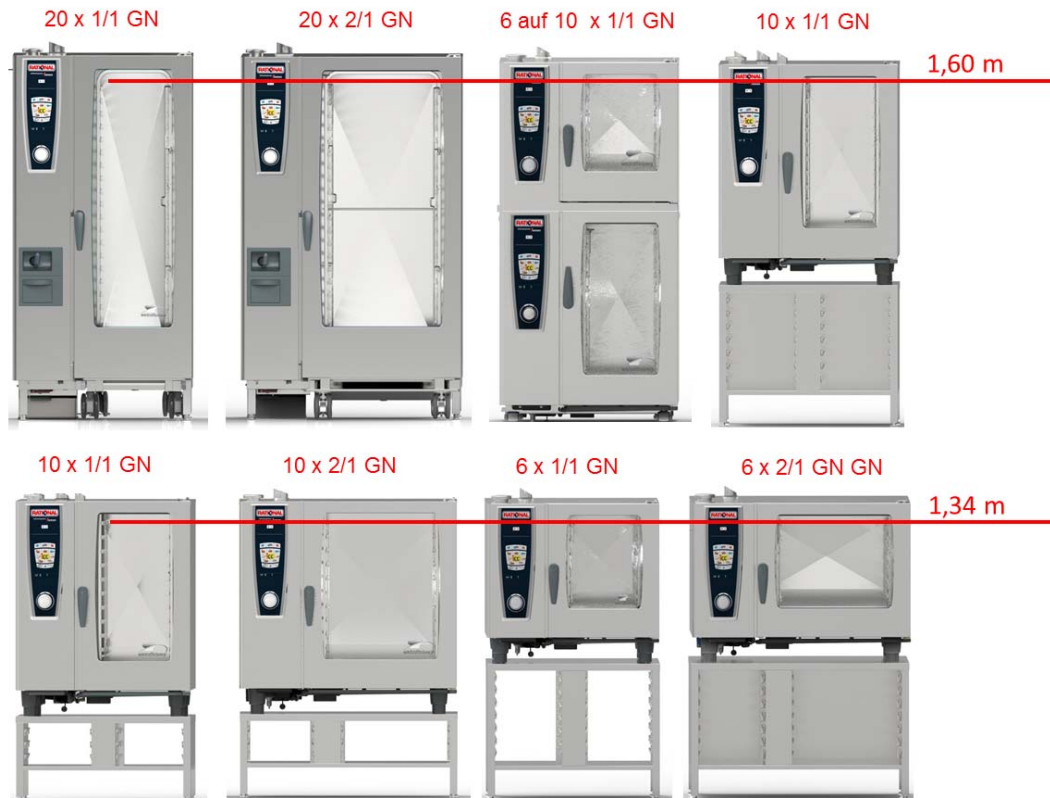
BG-Regel

Arbeiten in Küchenbetrieben

Tischgeräte sind so aufzustellen, dass die obere Beschickungsebene von der Zugangsebene aus eingesehen werden kann. Dies wird z.B. erreicht, wenn das Maß von 1,60 m zwischen Zugangsebene und Oberkante des obersten Behälters eingehalten wird. Dies gilt auch für übereinander gestellte Geräte.

Führende Hersteller von Combi-Dämpfern und natürlich auch wir als RATIONAL sind sich dieser Verantwortung längst bewusst und bieten schon seit über 10 Jahren alle Gerätekombinationen, wie Standgeräte, Tischgeräte und Turmkombinationen mit einer maximalen Einschubhöhe von 1,60 m an. Für besondere Anforderungen, wie zum Beispiel in Schulen, bieten wir Tischgeräte 10 x 1/1 GN und 10 x 2/1 GN sogar mit einer maximalen Einschubhöhe unter 1,40 m an.

Maximale Einschubhöhen von RATIONAL SelfCookingCenter® 5 Senses und CombiMaster® Plus:



Wünschen Sie weitere Details zum Thema Arbeitssicherheit und Ergonomie, so stehen wir Ihnen immer gerne persönlich zur Verfügung. Weitere Informationen finden Sie auch im RATIONAL-Portal für Planer portal.rational-online.com.

Mit freundlichen Grüßen

Ihr

Gerhard Kramer
 Projekt Direktor
 RATIONAL Großküchentechnik GmbH
 Iglinger Straße 62
 D-86899 Landsberg

Tel.: +49 8191 327 134
 Fax.: +49 8191 327 72 134
 Mobil: +49 160 5352132
 E-mail: g.kramer@rational-online.com
 Website: www.rational-ag.com